

Speiseplan Januar/Februar 2018

Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.12.2017** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 04 22.01.-26.01.	Menü A	Kartoffel-Brokkoliauflauf 15, l	Blumenkohl-Käse-Stern mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln 15, c, d, d1, l, m	Vegetarisches Schnitzel „Wiener Art“ (aus Soja & Weizen) mit Rahmsoße, Erbsen und Petersilienkartoffeln  15, c, d, d1, h, l, m	Omelett (Eierspeise) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 15, c, l	Gemüse-Köttbullar mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Stampfkartoffeln 15, c, d, d1, l, m
	Menü B	Seelachs^{F1} „mehliert“ mit Senfsoße, Blumenkohl und Rosmarinkartoffeln 1, 15, c, d, d1, l, m, o	Königsberger Kochklops^{S1} mit Kapernsoße, Möhrengemüse und Butterreis 15, c, d, d1, l, m, o	Vegetarischer Nudleintopf mit Bio-Roggenbrötchen  15, c, d, d1, d2, d3, h, m	Pizza „Salami“^{G1} 2, 3, 15, d, d1, l	Kabeljaufilet^{F1} (auch Dorsch genannt) „Estragon-Limette“ mit Dillsoße, Bio-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren), dazu Vollkornreis 3, 15, a, d, d1, l, m, o
	VitaPoint	Bio-Apfelmus, Möhren- und Kohlrabisticks	Nuss-Nougatpudding, Banane, Grapefruitspalten l, k, k1	Himbeercreme, Clementine, Bio-Reiswaffel, Paprikasticks h, l	Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais mit Kräuterdressing c, l, o	Bunte Obstplatte „Winter“ (Äpfel, Pflaumen, Orangen, Birnen)
KW 05 29.01.-02.02.	Menü A	Drellinudeln (gedrehte Nudeln) Quattro Formaggi (4-Käsesoße)  15, c, d, d1, l, m	Hefeklöße mit Heidelbeeren 15, c, d, d1, l	Knusperbagel (mit Dinkelkörnern, Blumenkohl, Karotten, Erbsen) mit Petersiliensoße und Stampfkartoffeln 15, d, d1, d5, l, m, o	Gurken-Dill-Quark mit Salzkartoffeln 15, l	Vegetarische Linsensuppe mit Brötchen 15, d, d1, m
	Menü B	Vegetarisches Geschnetzeltes (Filetspitzen aus Soja und Weizen) mit Möhren und Prinzessbohnen, dazu Langkornreis  15, c, d, d1, d4, l, m	Alaska Seelachsfilet^{F1} in Reispoppanade mit Senfsoße, Leipziger Allerlei (Kugelmöhren, Erbsen, Spargel) und Kartoffelhälften „Natur pur“  1, 15, a, c, d, d1, l, m, o	Geflügelbolognese^{G1} mit Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln)) 15, d, d1, l, m	Seelachsfilet^{F1} in Eihülle mit Zitronensoße, Mais und Wildreis 15, a, c, d, d1, l, m, o	Schweinesteak^{S1} mit Bratensoße, Bohnengemüse (aus Bio-Brechbohnen) und Salzkartoffeln 15, d, d1, l, m
	VitaPoint	Karamellpudding, Gurkensticks, Tomatenspalten l	Naturjoghurt mit Honig , Obstsalat, Karottensticks 8, l	Tomatensalat, Gewürzgurken, Bananenhälften 15, o	Obstplatte (Birnen, Äpfel, Physalis, Orangen, Weintrauben)	Vanillequark, Chinakohl-Mandarinensalat, Paprikasticks l

R = mit Rindfleisch / S = mit Schweinefleisch / G = Geflügel / F = Fisch (bei Filet kommt nur reines Fischfilet zum Einsatz)
Paprika = Veggieday / Speisen *in kursiv* enthalten Bio-Akazienhonig von DLS-eigenen Bienenvölkern.

Unsere Menüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Speiseplanänderungen sind vorbehalten.
Bio-zertifiziert: DE-ÖKO-039

Zusatzstoffe: (1) mit natürlichem Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßungsmittel, (6) enth. Phenylalaninquelle, (7) mit Phosphat, (8) gewachst, (9) geschwärzt, (10) geschwefelt, (11) coffeinhaltig, (12) chininhaltig, (13) gentechnisch verändert, (14) mit Natriumnitrat / Allergene: (a) Fisch, (b) Krebstiere, (c) Ei, (d) Gluten (d1 Weizen, d2 Roggen, d3 Gerste, d4 Hafer, d5 Dinkel, d6 Kamut), (e) Erdnüsse, (h) Soja, (l) Milch einschl. Laktose, (k) enth. Schalenfrüchte (k1 Haselnüsse, k2 Walnüsse, k3 Kaschunüsse, k4 Pekannüsse, k5 Paranüsse, k6 Pistazien, k7 Mandeln, k8 Macadamianüsse / Queenslandnüsse), (m) Sellerie, (o) Senf, (p) Sesam, (t) enth. Schwefeldioxid/Sulfite, (u) Lupinen, (w) Weichtiere / Sonstiges: (15) mit Jodsalz, (16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, (18) kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
*separate Ausweisung Natriumnitrat-14

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir trotz großer Sorgfalt das Vorhandensein von allergenen Spuren in unseren Produkten nicht ausschließen können.

Speiseplan Januar/Februar 2018

Bestellschein

01.01.-02.02.2018

Schule am Falkplatz

Wo	Menü	Mo	Di	Mi	Do	Fr
KW 01	A	F	F			
	B	F	F			
KW 02	A					
	B					
KW 03	A					
	B					
KW 04	A					
	B					
KW 05	A					
	B					

F = Ferien

Kunden-Nr. (Pflichtfeld) Klasse








Name, Vorname des Essenteilnehmers (Pflichtfeld)

Datum, Unterschrift (Pflichtfeld)

Einfach und bequem – online bestellen oder via App „Guten APPetit“!

Speiseplan Januar/Februar 2018

Bei schriftlicher Bestellung den Bestellschein bitte bis **15.12.2017** an der Essenausgabe abgeben oder per Fax (03528 4626-40) an das Servicecenter senden!

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 01 01.01.-05.01.	Menü A		Nudel-Gemüseauflauf (Karotten, Zucchini, Tomaten, italienische Kräuter)  15, c, d, d1, l, m	Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln)) mit Gemüse-Tomatensoße (aus Zucchini, Paprika und Zwiebeln), dazu Reibekäse  15, d, d1, l, m, o, p	Grießbrei mit Zimt-Zucker d, d1, l	Kräuterrösti mit Mais und Sauerrahmquark 15, l
	Menü B	Feiertag		Vegetarische Kohlroulade (gefüllt mit Soja- und Weizen), dazu Rahmsoße und Salzkartoffeln  15, c, d, d1, d5, h, l, m	Currywurst^{FSI} in Soße mit Pommes Frites 2, 3, 7, 14, 15, d, d1, l, m, o, p	Fischnuggets^{FSI} mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße, Mischgemüse (Erbsen, Möhren) und Langkorreis 3, 15, a, c, d, d1, h, l, m, o
	VitaPoint		Mandarinen-Mascaponecreme, Cornflakes, Gewürzgurke 2, d, d3, l, o		Schokopudding mit Vanillesoße, Bohnensalat 5, 15, l	Gemüesticks „Querbeet“ (Gurken, Möhren, Kohlrabi, Radieschen, Paprika) mit Frischkäsedip 15, l
KW 02 08.01.-12.01.	Menü A	Backcamembert mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln  d, d1, l	Spaghetti mit Bio-sahniger Tomaten-Kräutersoße und Reibekäse 15, c, d, d1, l, m	Bunte Fitnessplatte (Blumenkohl- und Brokkoliröschen, Kugelmöhren, Bohnengemüse (aus Bio-Brechbohnen) mit Petersiliensoße und Wildreis 15, d, d1, l, m, o	Vegetarische Filetstücke (aus Soja und Weizen) mit Rahmsoße, Möhrenwürfel und Langkorreis 15, c, d, d1, d4, l, m	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 15, c, l
	Menü B	Kartoffeleintopf , dazu Bio-Dreikornbrot  15, d, d2, d3, d4, m, p	Flunder^{FSI} „mehliert“ (Plattfisch), dazu Zitronensoße, Erbsen und Kartoffelhälften „Natur pur“ 8, 15, a, d, d1, h, l, m, o	Rostbratwurst^{FSI} mit Bratensoße, Sauerkraut ^{FSI} und Stampfkartoffeln 3, 7, 15, d, d1, l, m, o	Hokifilet^{FSI} „mehliert“ (pazifischer Fisch) mit Senfsoße, Rosenkohl und Petersilienkartoffeln 15, a, d, d1, l	Rahmgulasch^{FSI} mit Rotkohl und Serviettenknödel (Knödelscheiben mit Semmelbrösel) 15, c, d, d1, l, m
	VitaPoint	Rote Grütze mit Bio-Vanillesoße, Kiwihälften, Honigmelonenspalten 1, d, d1	Pfirsichjoghurt mit Müsli, Kohlrabi- und Möhrensticks d, d1, d3, d4, l	Bunte Obstplatte (Bananen, Birnen, Orangen, Grapefruit, Kiwi)	Gurken-Maissalat , Apfel- und Orangenspalten 8, 15	Heidelbeerjoghurt , Birnenspalten, Vollkornkekse c, d, d1, h, l
KW 03 15.01.-19.01.	Menü A	Schokoladenpuddingsuppe mit Milchbrötchen c, d, d1, l	Gemüsedino (Schnitzel aus Gemüse in Dinoform) mit Tomaten-Basilikumsoße und Kartoffelhälften „Natur pur“ 15, c, d, d1, l, m, o, p	Mediterranes Pfannengemüse (Cherrytomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Auberginen) mit Tomatenreis 15, d, d1, l, m, o, p	Penne mit Butter (aus Bio-Penne (Röhrennudeln) mit Tomate-Mozzarella-soße  15, d, d1, l, m, o, p	Vegetarisches Goudaschnitzel (aus Weizen & Soja, mit Käse gefüllt), dazu Pfefferrahmsoße, Karottenwürfel und Spätzle 1, 15, c, d, d1, d4, l, m
	Menü B	Bio-Hühnerfriskassee^{GS} mit buntem Gemüse und Langkorreis 15, d, d1, l	Fischfilet^{FSI} „Bordelaise“ (mit Kräutern gratiniert), dazu Remouladensoße, Bio-Sommergemüse (Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Bohnen) und Kartoffelauflauf 1, 15, a, c, d, d1, l, m, o	Putensteak^{GS} mit Geflügelsoße, Erbsen und Salzkartoffeln 15, l, m	Erbsensuppe mit Bio-Sonnenblumenbrot  15, d, d2, m	Fischstäbchen^{FSI} mit Senfsoße, Romanesco (Blumenkohllart) und Kartoffelpüree 1, 3, 15, a, c, d, d1, l, m, o
	VitaPoint	Apfelsalat (mit Müsli), dazu Vanillesoße, bunte Paprika- und Kohlrabisticks 8, d, d1, d3, d4, l	Möhrenrohkost , Clementine, Kiwi 8	Gurkensticks , Kirschquark mit Cornflakes, Birnenspalten 8, d, d3, l	Blattsalatmix mit Joghurt dressing, Cherrytomaten (Kirschtomaten), Orangenspalten 8	Erdbeerquark , Weißkraut-Apfelsalat, Grapefruitspalten 8, 15, l

